

# Ljubavni tart

Poslastica u koju ćete se zaljubiti već nakon prvog zalogaja!

8 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Za testo:

400 g mekog brašna T-400  
80 g šećera u prahu  
1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo  
200 g putera/maslaca ohlađenog  
50 ml vode hladne

### Za fil:

300 g višanja iz kompota  
70 g šećera  
100 ml tečnosti iz kompota  
0,5 kesice Dr. Oetker Puding sa ukusom bele čokolade  
2 kašika/e prezli ili mlevenog keksa

## 1 Testo:

Sjedinite brašno, šećer u prahu i prašak za pecivo. Dodajte puter prethodno iseckan na kockice i ručno mesite. Sipajte vodu i umesite mekano, savitljivo testo. Uvijte ga u rastegljivu foliju i ostavite u frižideru da se hladi 30 minuta. Za to vreme pripremite fil.

## 2 Fil:

Višnje iz kompota procedite od tečnosti i stavite u odgovarajući sud. Dodajte šećer i prelijte sa 50 ml tečnosti iz kompota. Stavite na ringlu i kuvajte 7-8 minuta. Puding sjedinite sa preostalih 50 ml tečnosti, zatim sipajte u višnje i kuvajte uz neprestano mešanje, oko 30 sekundi. Sklonite sa vatre i ostavite da se prohladi dok razvlačite testo.

## 3 Ohlađeno testo podelite na dva dela. Na pobrašnenoj radnoj površini razvucite jednu polovinu, zatim obložite dno i ivice pravougaonog kalupa za tart veličine 35 x 11 cm, koji ste prethodno podmazali puterom. Preko testa rasporedite prezle ili mleveni keks, a onda stavite fil.

## 4 Drugu polovinu testa razvucite i isecite na veličinu kalupa. Na testu isecite srca, a onda testo prebacite preko fila. Isečena srca složite po ivicama tarta.



Dr. Oetker d.o.o.

- 5 Pecite u zagrejanj rerni na 180°C oko 35-40 minuta. Tart prohladite, a onda isecite na parćiče željene veličine.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300